



Oloroso

Esta tipología siempre ha sido considerada como un vino de culto entre los grandes catadores del Marco de Jerez. El oloroso es un vino que, en la clasificación inicial de mostos que hace el equipo técnico de la bodega, se muestra más ancho en boca que el resto, con una nariz muy vinosa. Precisamente por ello se destina para una crianza oxidativa (sin velo de flor) mediante el sistema de soleras y criaderas. Por tanto, desde un inicio, se encabeza hasta los 17 grados para envejecer durante unos 22 años aproximadamente, antes de ser embotellado en rama.

CATA ORGANOLÉPTICA

En fase visual, se muestra limpio y brillante, mostrando una capa de color caoba oscuro con ribetes de oro viejo, que le confiere su larga crianza oxidativa.

En nariz tiene una intensidad media alta, es muy estructurado y complejo, aportando un despliegue de aromas a nueces, licor de almendra y cacaos muy finos.

En boca, es amplio y amable, poseyendo cierta salinidad que lo hace refrescante a la vez de sabroso. Su alto contenido glicérico lo convierte en aterciopelado en el paladar, dejando un posgusto ciertamente largo.

MARIDAJE Y CONSERVACIÓN

Este oloroso es perfecto acompañando asados de cordero, carnes estofadas, y pescados muy grasos a la parrilla.

Una vez abierta la botella, puede permanecer varios meses en buen estado si se guarda en lugar fresco y seco. Se recomienda servir entre 12 y 14 grados.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Variedad: Palomino fino

Grado alcohólico: 20,5°

Acidez volátil: 0,88 gr/l

Acidez total: 5,8 gr/l

Vejez promedio: 22 años

